



Продукти:

500 гр твърди праскови или кайсии  
220 гр брашно  
150 гр кафява захар  
150 гр кисело мляко  
2 големи яйца  
160 гр масло  
1 ч.л. сода  
1 ч.л. канела  
щипка сол

### **Начин на приготвяне:**

Размекнатото масло се разбива със захарта и канелата до пяна.

Добавят се едно по едно яйцата, разбъркват се.

Прибавят се пресятото брашно със содата, солта и накрая млякото.

Разбърква се добре до еднородна смес.

Форма с диаметър 20-22 см се намазнява, поръсва се с брашно и в нея се разпределя половината тесто.

Прасковите се измиват, почистват от костилките и нарязват.

Поставят се върху тестото, леко се притискат в него и върху тях се поставя втората половина тесто.

Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна около 50 минути.

Изважда се от формата, охлажда се и посипва с пудра захар.